Matériaux : toutes les pièces sont inoxydables, résistantes aux denrées alimentaires et neutres pour le goût. Cet appareil répond à la directive ROHS 2002/95/CE (sur les restrictions de l'utilisation des substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques).

Respectons l'environnement :

Ne pas jeter les matériaux d'emballage ou les appareils lorsqu'ils ont fait leur temps.
L'évacuation séparée, écologique des restes des matériaux favorise le recyclage des matières de valeur.
Renseignez-vous auprès des services communaux, qui vous préciserons la déchetterie la plus proche convenant à vos besoins.
Le symbole de la poubelle barrée indique que les équipements électriques et électroniques, comme cette chocolatière, font l'objet d'une collecte sélective.
En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent par conséquent être recyclés.
L'emballage ainsi que l'appareil et ses accessoires sont en matériaux recyclables.
Cet appareil répond aux directives 89/336 de la CEE relatives au déparasitage et à la compatibilité électromagnétique ainsi qu'aux directives basse tension 73/23 de la CEE.

1 année de garantie	Appareil réf. FI.CHOCO
Vendu par :	Date:

Service après-vente :

FIGUI IMPORT
ZI de l'Erette
Avenue Clément Ader
44 810 Héric

Tel : 0 228 022 044
Fax : 0 228 022 180
e-mail : figui@figui.com

Le Maître Chocolatier Figuine



Réf. FI.CHOCO
15 W, 50 Hz, 220 / 230 V



Ducatillon
www.ducatillon.com

Félicitations pour votre achat, et merci de la confiance que vous portez à notre produit Le Maître Chocolatier Figuine.

Vous disposez à présent d'un appareil simple et pratique. Afin d'en profiter au maximum et d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de lire soigneusement ce mode d'emploi.

I – Petit historique du chocolat

Il y a plus de 3 000 ans, les habitants de ce qui est maintenant le Mexique appréciaient déjà la valeur des cacaotiers. En ces temps anciens, le cacao était une denrée importante, réservée aux personnes riches, et une monnaie d'échange sure.
Cependant, c'est aux Européens que nous devons le chocolat, comme nous le connaissons, cette boisson chaude et amère à base de cacao. Le cacao débarqua sur le Vieux Continent en 1544, lorsque les fèves furent présentées au futur roi Philippe II d'Espagne.
En 1615, à l'occasion de son mariage avec le Roi Louis XIII, Anne d'Autriche, Infante d'Espagne, apporta la recette du chocolat dans sa dot. La première personne qui goûta le chocolat en France fut le Cardinal de Richelieu, qui le consommait comme un plat et comme un digestif.
Au cours de l'histoire, le cacao et le chocolat sont passés d'un statut de produits coûteux et luxueux à celui de produits de grande consommation. Aujourd'hui, le chocolat, produit divin et royal, est connu dans de nombreux pays.

C'est un aliment très énergétique sous un petit volume grâce à sa richesse

- En glucides: 60% en moyenne
- En lipides: 30% en moyenne

Vraies / fausses idées – Le point sur le Chocolat :

Devez-vous renoncer au chocolat lorsque vous faîtes un régime?
Vous pouvez grignoter deux à trois carrés de chocolat par semaine, ce n'est pas interdit. Par contre, il est souhaitable de ne pas en abuser !

Le chocolat noir est meilleur pour la santé que le chocolat au lait.
Faux ! Le chocolat noir n'est pas meilleur que le chocolat au lait. Il contient autant de calorie. La seule différence se trouve au niveau nutritionnel. Le chocolat noir est plus riche en cuivre, en magnésium et en fer. Le chocolat au lait, quant à lui, renferme 4 fois plus de calcium et de phosphore.

Le chocolat provoque des caries.
Vrai et faux : le chocolat contient trois types de substances anti-cariogènes : les tanins, le fluor et les phosphates. Mais consommé en trop grande quantité et avec une mauvaise hygiène bucco-dentaire, des caries peuvent apparaître.

Le chocolat augmente le taux de cholestérol.
Faux ! Le chocolat noir (sans adjonction de lait) ne contient pas de cholestérol. Et même, il renferme des phytostérols qui freinent l'absorption intestinale du cholestérol apporté par les autres aliments. Quant au beurre de cacao, il apporte des graisses qui font augmenter le bon cholestérol et diminuent le taux de mauvais cholestérol...

3- Avec une grande cuillère, prélever une partie de céréales enrobées de chocolat, et les placer sur une plaque préalablement recouverte d'un papier sulfurisé.
4- Placer au réfrigérateur au moins 1h avant de servir. Démouler.

Pommes chips au chocolat

- 2 pommes Grany Smith fermes
- 250g de chocolat noir
- 100g de sucre en poudre
- 10cl d'eau

1- Couper les pommes lavées en tranches de 2mm d'épaisseur. Les épépiner.
2- Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Y plonger les tranches de pommes et relancer l'ébullition pendant 3 à 4 minutes. Eteindre le feu et laisser refroidir.
3- Préchauffer le four à 120°C (Th.4)
4- Disposer les rondelles de pommes égouttées sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.
5- Les enfourner 30 à 35 minutes pour qu'elles soient dorées et croustillantes. Laisser refroidir hors du four.
6- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier. Y plonger quelques « pommes chips » que vous placer ensuite sur un papier sulfuriser.
7- Répéter l'opération pour le reste des « pommes chips ».
8- Faire refroidir quelques instants au réfrigérateur.
9- Se conserve une semaine dans une boîte hermétique, dans un endroit frais.

Barre au chocolat

- 50g de beurre
- 200g de chocolat à croquer
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable (on peut aussi utiliser du miel à la place)
- 250g de petits beurres écrasés

1- Faire fondre le chocolat, le beurre et le sirop d'érable (ou le miel) dans le Maître Chocolatier.
2- Emiéter les biscuits (les passer sous un rouleau à pâtisserie)
3- Verser sur les biscuits écrasés le mélange fondu, bien mélanger.
4- Verser la pâte dans un moule à manqué, beurré. Lisser la surface.
5- Laisser durcir au réfrigérateur 2 heures, puis découper les barres.

Nous espérons que nos recettes vous apporteront satisfaction et plaisir, et que vous deviendrez maître dans l'art du chocolat !

I- LES DESSERTS AU CHOCOLAT

Poires Belle Hélène

Ingrédients pour 6 poires

- 6 poires william de taille équivalente
- 130g de sucre
- Alcool de poire
- Glace à la vanille
- 100g de chocolat noir
- 1dl de lait
- 20g de beurre
- 1 cuillère de crème fraîche

1- Pelez les poires en les laissant entières et en conservant la queue.
2- Les pocher dans le sirop fait à partir de 100g de sucre et de l'eau.
3- Les laisser refroidir dans le sirop après avoir ajouté l'alcool de poire.
4- Préparer la glace à la vanille et en garnir les coupes.
5- Placer dans chaque coupe une poire égouttée.
6- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier, avec le lait et le beurre.
7- Lorsque le mélange est homogène, ajouter le sucre et la crème fraîche.
8- Au moment de servir, napper les poires et la glace avec la préparation au chocolat.

Saucisson au chocolat

- 250g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 150g de noisettes décortiquées
- 75g d'écorces d'orange confites
- 2 cuillères à soupe de rhum

1- Hacher les écorces d'orange et les noisettes.
2- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
3- Dans une terrine, mélanger le sucre glace, le jaune d'œuf, le rhum, la crème fraîche.
4- Incorporer à cette préparation le chocolat fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5- Ajouter les fruits hachés.
6- Laisser 2h au réfrigérateur. Les rouler en saucisson et l'envelopper dans du papier d'aluminium.
7- Pour servir, découper en rondelles.

Roses des sables

- 150g de corn flakes
- 250g de chocolat noir ou au lait
- Huile

1- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
2- Mettre les corn flakes dans une terrine; verser le chocolat sur les céréales, puis mélanger pour enrober tous les pétales.

Le chocolat aide à lutter contre le stress.
Vrai ! Il provoque la sécrétion par le cerveau de substances opiacées qui sont euphorisantes. Certains dénoncent même déjà le chocolat comme une drogue ! Cela dit, les " chocolatomanes " sont rares...

Le chocolat allonge la durée de vie.
Vrai ! D'après des chercheurs de la Mayo Clinic, aux Etats-Unis, la réduction de mortalité serait optimale parmi celles et ceux qui en consomment à raison d'une à trois fois par mois. Ce qui reste bien trop peu pour les amateurs...

Le chocolat ne donne pas de "crise de foie".

Il ne constipe pas, sauf si on s'en nourrit exclusivement.

Il ne favorise pas particulièrement l'acné.

Et sa réputation d'aliment aphrodisiaque date des Aztèques. Mais elle n'a jamais été vérifiée scientifiquement !

II – Mode d'emploi pour Le Maître Chocolatier Figuine.

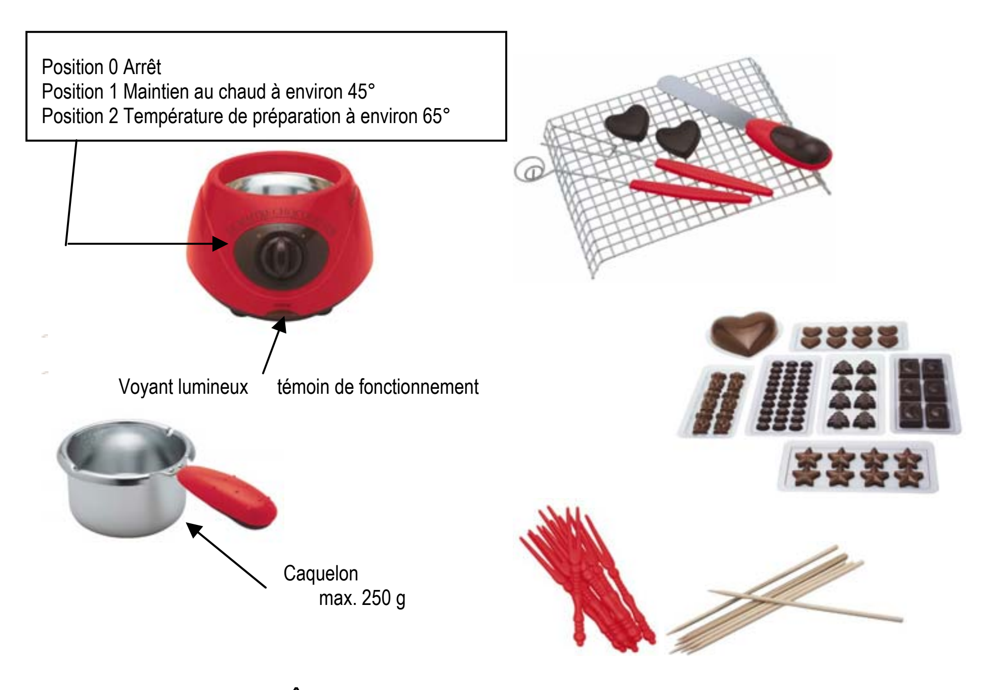
IMPORTANT :

Lisez ce manuel d'instructions soigneusement avant toute utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

- Votre appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

Pour éviter tout risque de court-circuit, incendie ou choc électrique :

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, toujours en intérieur.
- Ceci n'est pas un jouet mais un appareil électrique. Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés. Si le cordon électrique est endommagé, l'appareil doit être immédiatement renvoyé à un service après-vente agréé.
- Débranchez toujours l'appareil par la prise. Ne tirez pas sur le cordon
- Vérifiez bien que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Assurez-vous que le cordon est éloigné de toutes surfaces chaudes.
- Remettez toujours l'appareil en mode arrêt après utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- GARDER A L'ABRI DE L'EAU.
- Cet appareil est destiné uniquement à des préparations à base de chocolat jusqu'à une température maximum d'environ 65°C. Il n'est en aucun cas prévu pour la stérilisation ou la cuisson.
- Ne faites chauffer le chocolat que dans son caquelon, ne le faites pas chauffer directement dans le fond de l'appareil.
- Contenance du caquelon : ne pas dépasser 250g maximum.



DETAILS DE VOTRE MAÎTRE CHOCOLATIER FIGUINE

Contient :
1 x appareil avec son caquelon
1 x spatule
1 x grille de séchage
6 x moules aux formes multiples (cœur, ours, carré, grain de café, étoile, sapin de Noël)
1 x moule large en forme de cœur pour façonner un décor ou une coupe pour glaces, fruits ou crèmes, etc.
10 x brochettes en bois pour fondues
10 x fourchettes pour fruits
1 x fourchette à spirale pour enrobages
1 x fourchette à deux branches
1 x notice avec recettes

Mode d'emploi de cet appareil :
a) Posez l'appareil sur une surface plane et placez le caquelon dans l'unité centrale.
b) Préchauffez environ 10mn. En mettant l'interrupteur sur la position 2 (env. 65°C).
c) La position 1 est utilisée pour maintenir le chocolat fondu au chaud (env. 45°C) – par exemple pendant une fondue.
d) Le chocolat doit être finement cassé pour réduire le temps de préparation. Remuez de temps en temps.
e) Remettez l'interrupteur sur la position 0 après chaque utilisation et avant de débrancher l'appareil.
f) Nettoyage de l'appareil et des moules :
Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau. Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide. Lavez et rincez le caquelon et les moules à l'eau chaude. Ne mettez pas le caquelon ou les moules au lave vaisselle ! N'utilisez jamais d'objets coupants et pointus pour le nettoyage de l'appareil, du caquelon et des moules.
g) Rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré.

1- Faire ramollir le beurre coupé en morceaux. Réduire le chocolat en copeaux.
2- Concasser les grains de poivre avec le rouleau à pâtisserie.
3- Faire bouillir la crème et le poivre concassé ensemble, couvrir le tout d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 minutes.
4- Filtrer ensuite cette crème, la remettre dans la casserole, refaire bouillir.
5- Mettre le chocolat à fondre dans le Maître Chocolatier.
6- Verser le chocolat fondu petit à petit dans la préparation de crème, ajouter le beurre.
7- Verser la préparation dans un plat rectangulaire, tapissé de papier sulfurisé. Mettre le plat au réfrigérateur pendant 2h.
8- Répartir le cacao dans un plat, le saupoudrer de poivre noir moulu, mélanger.
9- Démouler la préparation et la couper en rectangle. Rouler ces derniers dans le cacao au poivre avant de les ranger dans une boîte hermétique.
10- Mettre au réfrigérateur.

Truffes aux framboises

Pour 25 truffes

- 50g de framboises fraîches ou congelées
- 50ml de crème fraîche à 35%
- 125g de chocolat noir
- 5ml de liqueur de framboises (facultatif)
- 50g de poudre de cacao

1- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
2- Faire bouillir 1 minute les framboises et la crème, et verser le chocolat.
3- Ajouter la liqueur de framboises, mélanger et réfrigérer. Mélanger de temps en temps pendant la période de refroidissement.
4- Une fois le mélange bien épaissi, mettre dans la poche à pâtisserie et faire des petites boules. Si vous n'avez pas de poche à pâtisserie, utiliser une petite cuillère.
5- Mettre au réfrigérateur pour faire durcir.
6- Former des boules rondes avec les doigts ou dans le creux de la main.
7- Rouler dans le cacao et placer dans une assiette de service.

Variante :
- Tremper les boules de truffes dans du chocolat fondu noir avant de les rouler dans le cacao. Ainsi enrobées, elles se conserveront beaucoup plus longtemps.
- Suivre la recette précédente en remplaçant la liqueur de framboises par 5ml de coulis de framboises.
Conservation au frais.

Truffes à la mandarine

A partir de la recette de truffes au chocolat de base, ajouter 1 dl de liqueur de mandarine en même temps que vous incorporez la crème.



1- Faire fondre le chocolat noir dans le Maître Chocolatier.
2- Egoutter les griottes macérées au kirsch. Ne pas arracher les queues.
3- Tremper les griottes dans le fondant blanc tiédi au préalable, en prenant soin de ne pas enrober le haut de la cerise (là où la tige est attachée). Laisser durcir.
4- Tremper les griottes jusqu'au quart de la tige dans le chocolat fondu, puis les poser sur un lit de vermicelle en chocolat.
5- Laisser refroidir.
6- Les griottes sont prêtes à consommer après 8 à 10 jours de maturation.

IMPORTANT : En vieillissant, le fondant blanc va fondre sous le chocolat et se transformer en liqueur.

H- LES TRUFFES

Recette de base des truffes au chocolat

- 200gr de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 30g de beurre ramolli
- 100g de cacao non sucré

1- Faire fondre le chocolat (préparé en copeau) dans le Maître Chocolatier.
2- Avec un petit couteau entailler la gousse de vanille sur toute sa longueur et la gratter avec une petite cuillère.
3- Dans une casserole, incorporer la crème et la vanille, et porter à ébullition.
4- Verser le chocolat sur le mélange crème vanille, mélanger.
5- Puis rajouter le beurre ramolli et mélanger.
6- Placer le mélange au réfrigérateur pour qu'il durcisse.
7- Verser le cacao dans une coupelle, puis sortir la préparation de réfrigérateur et en faire des petites boules de 2 à 3cm de diamètre.
8- Rouler les boules dans le cacao.

Pour l'enrobage des truffes, plusieurs solutions sont possibles :

- Chocolat en vermicelles
- Chocolat en poudre
- Chocolat fondu

Variantes de recettes aux truffes :

Truffes de chocolat au poivre noir

- 250g de chocolat noir
- 40g de beurre
- 175g de crème liquide
- 12g de poivre noir en grains

Pour l'enrobage :

- 100g de cacao
- 1 pincée de poivre fraîchement moulu

g) Rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré.

Règles générales d'utilisation :
• LE MAITRE CHOCOLATIER sert uniquement à maintenir le chocolat au chaud (position 1 : environ 45° C) ou à faire fondre jusqu'à 250 g de chocolat noir, au lait ou blanc en petits morceaux (position 2 : environ 65° C). L'appareil n'est pas destiné à la cuisson.
• LE MAITRE CHOCOLATIER, les moules et le chocolat doivent être complètement secs et à température ambiante.
• Si le chocolat est trop épais, réchauffez-le dans LE MAITRE CHOCOLATIER. S'il est trop liquide (fluide) ou trop chaud, ajoutez quelques petits morceaux de chocolat.
• Dans certaines recettes, il faut ajouter du sucre ou du miel. Procédez par petites doses : le chocolat est déjà sucré.

Caractéristiques techniques :
Puissance : 15 watts
Tension : 220 V
Garantie pour contact alimentaire : CE/GS

ET MAINTENANT QUELQUES RECETTES !

Quelques conseils préalables :

1- Pour que le chocolat fonde plus vite, vous pouvez le préparer en copeaux. Râpez de fines lamelles à l'aide d'un couteau économe.
2- Pour que le chocolat soit brillant, ajoutez une petite quantité de beurre de cacao ou de beurre de coco. (1/2 cuillère à café)

Rappel

- Pour faire fondre le chocolat, mettre l'appareil en position 2 (température obtenue : environ 65°).
- Pour maintenir le chocolat au chaud, mettre l'appareil en position 1 (température obtenue : environ 45°).
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques autres que ceux fournis, pour mélanger les préparations dans le caquelon.

Utilisation des moules (cœurs, ours, carrés, fèves, étoiles, sapins de Noël)

- Laver tous les moules à l'eau chaude avant toute utilisation.

Les moules doivent être secs et à température ambiante. Faire fondre les copeaux de chocolat (maximum 250g) dans le Maître Chocolatier, et verser le chocolat fondu le plus précisément possible dans les moules. Etaler le chocolat à l'aide de la spatule, et retirer l'excédent de chocolat. Laisser sécher et refroidir dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures jusqu'à complet durcissement. Démouler délicatement.

- Utilisation du grand moule en forme de cœur :

Le moule doit être sec et à température ambiante. Faire fondre environ 150g de copeaux de chocolat dans le Maître Chocolatier. Pour que la consistance du chocolat reste épaisse, ajouter ultérieurement quelques morceaux de chocolat ; sans arrêter de remuer, puis verser dans le moule en forme de cœur. Le nappage doit être épais sur l'ensemble du moule en plastique. A l'aide d'un pinceau ou d'une spatule, étaler le chocolat sur les parois du moule, en lissant la surface, jusqu'à ce que le chocolat commence à prendre. Laisser refroidir pendant plusieurs heures jusqu'à ce que le chocolat soit vraiment dur. Puis démouler doucement le cœur en chocolat. Il peut ainsi être utilisé comme un récipient comestible contenant des desserts (fruits, compote, glace, mascarpone, crème fouettée, etc.), ou comme décoration pour des gâteaux.

A- GLACAGE AU CHOCOLAT

- 100 g de chocolat
- 50 g de beurre

1- Faire fondre le chocolat (préparé en copeaux) avec le beurre dans le Maître Chocolatier.
2- Bien mélanger pour obtenir un aspect homogène.
3- Le glaçage est prêt à être utilisé.



B- LA SAUCE AU CHOCOLAT

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 25 g de beurre

1- Faire fondre le chocolat noir (préparé en copeaux) avec le beurre dans le Maître Chocolatier.
2- Ajouter la crème et le sucre, bien mélanger.
3- Verser dans une saucière pour servir.

C- DECORS EN CHOCOLAT

- prendre des feuilles d'arbustes non toxiques, tels que rosier, houx.
- chocolat noir

1- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier. Le verser dans une assiette.
2- Incorporer au chocolat les feuilles d'arbustes lavées et séchées.
3- Laisser durcir à plat, puis retirer les feuilles. Les nervures et la forme des feuilles sont reproduites sur le chocolat

D- COPEAUX AU CHOCOLATS (pour décors)

- Les petits copeaux se font avec un couteau économe à légumes que l'on passe le long de l'arête de la tablette de chocolat.
- Les plus gros copeaux s'obtiennent en faisant fondre du chocolat (150g) avec une noix de beurre :

1- Verser la préparation sur une plaque huilée, sur 1 à 2 mm d'épaisseur et laisser durcir.
2- Racler avec une lame souple que l'on poussera devant soi pour former les copeaux.
3- Le chocolat ne doit pas être trop froid (il casserait), ni trop chaud (il ne roulerait pas en copeaux).

E- GATEAUX AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat au micro-ondes

Pour 6/7 personnes :

- 140 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 40 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 20 g de poudre de praline, noisettes et ou amandes

1- Réserver 15 g de beurre pour beurrer le moule.
2- Faire fondre le chocolat et le reste du beurre dans le caquelon de la chocolatière.
3- Dans une terrine à part, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange de coloris blanc.
4- Ajouter la farine et la levure, bien mélanger au fouet pour éviter les grumeaux.
5- Ajouter la poudre de praline puis, tout en mélangeant, verser le chocolat et le beurre fondu.
6- Beurrer un moule à cake (non métallique) et verser la pâte obtenue. Recouvrir d'un film prévu pour le micro-ondes.
7- Faire cuire au four micro-ondes pendant 6 minutes à pleine puissance.
8- Laisser refroidir et placer au frais quelques heures avant de servir.

Fondants cœur de chocolat noir

Pour 4 personnes :

- 100 g de chocolat noir
- 8 carrés de chocolat noir amer
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine

Recette pour environ 64 carrés de pralinés aux noisettes.

- 500g de praliné aux noisettes
- 150g de chocolat mi-amer 58%
- Chocolat noir pour l'enrobage

1- Faire fondre les 150g de chocolat dans le Maître Chocolatier.
2- Dans un bol, bien mélanger le chocolat fondu et le praliné.
3- Etendre dans un moule à gâteau carré, doublé de papier sulfurisé.
4- Placer au réfrigérateur pour faire durcir.
5- Démouler et placer le praliné sur une planche à découper.
6- Couper en petits carrés.
7- Faire fondre le chocolat noir pour enrobage dans le Maître Chocolatier. Y tremper les pralinés. Puis les placer sur la grille de séchage.

Mendiants au chocolat

Recette de base pour environ 30 chocolats.

- 150 g de chocolat noir
- 20 noisettes entières épluchées
- 20 amandes entières épluchées
- 20 pistaches entières épluchées
- 20 raisins blonds secs
- 20 raisins noir secs
- 40 morceaux de zestes d'oranges confites

1- Faire fondre les 150 g de chocolat noir dans le Maître Chocolatier.
2- Etaler 5 ronds de chocolat tiède (5mm d'épaisseur maxi) sur une feuille sulfurisée.
3- Disposer aussitôt sur chaque rond : 1 noisette, 1 amande, 1 pistache, 1 raisin blond sec, 1 raisin noir sec, et 2 morceaux de zestes d'oranges confites, laissez refroidir.
4- Recommencer par étape de 5 ronds.
5- Les mendiants sont prêts lorsqu'ils se décollent parfaitement du papier.

Mendiants au chocolat blanc et au Cointreau

- 150 g de chocolat blanc
- 1 cuillère à soupe de Cointreau
- 20 noisettes entières épluchées
- 20 amandes entières épluchées
- 20 pistaches entières épluchées
- 20 raisins blonds secs
- 20 raisins noir secs
- 40 morceaux de zestes d'oranges confites

1- Faire fondre les 150 g de chocolat blanc et y ajouter le Cointreau.
2- Etaler 5 ronds de chocolat tiède (5mm d'épaisseur maxi) sur une feuille sulfurisée.
3- Disposer aussitôt sur chaque rond : 1 noisette, 1 amande, 1 pistache, 1 raisin blond sec, 1 raisin noir sec, et 2 morceaux de zestes d'oranges confites, laissez refroidir.
4- Recommencer par étape de 5 ronds.
5- Les mendiants sont prêts lorsqu'ils se décollent parfaitement du papier.

Griottes à la liqueur

Recette de base pour environ 30 chocolats fourrés

- 150 g de chocolat noir
- 30 griottes macérées au kirsch (avec les queues)
- 1 pot de fondant blanc (plus ou moins 1Kg)
- 1 paquet de vermicelle en chocolat (plus ou moins 1Kg)



8- Les orangettes sont prêtes à être recouvertes de chocolat.
9- Faire fondre le chocolat noir.
10- Plonger une petite quantité d'orangettes dans le chocolat fondu. Les retirer et les placer sur la grille de séchage.
11- Laisser sécher environ 30 mn avant de les repasser une deuxième fois dans le chocolat.
12- Laisser refroidir dans un endroit frais.

Citronnettes au chocolat blanc

- 100g d'écorces de citron confit
- 150g de chocolat blanc

Suivre la recette de l'orangette au chocolat noir.

Croquignoles au chocolat

- 200g de noisettes grillées épluchées
- 100g de sucre semoule ou cristal
- 100g de chocolat moitié noir, moitié lait (proportions suffisantes)
- 200g de chocolat noir amer en poudre

1- Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau.
2- Incorporer les noisettes, remuer délicatement jusqu'à ce que le sucre cristallise autour.
3- Verser sur une plaque en métal légèrement huilée, le mélange caramel - noisettes.
4- Séparer les noisettes de manière à ce qu'elles ne se touchent pas, et laisser refroidir.
5- Il est conseillé d'effectuer cette opération en plusieurs fois.
6- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
7- Dans un plateau, disposer une couche de chocolat en poudre (1 cm environ).
8- Plonger les noisettes caramélisées en petites quantités dans le chocolat, puis les sortir à l'aide de la fourchette à spirale et les poser sur le chocolat en poudre.
9- Séparer les noisettes enrobées et les rouler dans le chocolat en poudre et les laisser refroidir.
10- Après complet refroidissement, tamiser le tout.

Caramels au chocolat et beurre salé

Pour une vingtaine de caramels

- 200 g de chocolat fondant
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre demi-sel
- 50 ml d'eau
- Quelques gouttes de citron

1- Faire fondre le chocolat (préparé en copeaux) dans le Maître Chocolatier.
2- Préparer le caramel dans une casserole à fond épais en portant à ébullition l'eau, le sucre et les quelques gouttes de citron.
3- Surveiller jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.
4- Ajouter alors le beurre coupé en morceaux et remuer délicatement.
5- Incorporer progressivement le chocolat fondu en mélangeant toujours délicatement.
6- Verser cette préparation dans un moule de votre choix et faire prendre au réfrigérateur 2 heures environ.

Carrés de praliné aux noisettes

Le praliné utilisé en chocolaterie est fait à partir d'amandes ou de noisettes qui sont cuites dans un sucre caramélisé.
Ce mélange de caramel et d'amandes ou de noisettes est ensuite refroidi et broyé très finement avec un équipement industriel, ce qui donne la pâte de praliné. A cette pâte assez liquide et huileuse, on ajoute du chocolat pour la raffermir.
La présente recette est faite à partir de pâte de praliné déjà préparée. Une fois durci, le mélange praliné et chocolat est coupé en carrés puis trempé dans du chocolat de couverture.

1- Préchauffer le four à 260°C.
2- Faire fondre le chocolat noir et le beurre dans le Maître Chocolatier.
3- Dans une terrine, mélanger les œufs, le sucre puis la farine, y ajouter le chocolat et le beurre fondu.
4- Beurrer et tartiner 4 ramequins, verser-y 3 cm environ de la préparation.
5- Déposer 2 carrés de chocolat dans chacun des ramequins, puis recouvrir avec le reste de la pâte.
6- Laisser reposer 30 minutes puis mettre au four à 220° C : 11 minutes maximum.
7- Déguster chaud ou tiède.

Fondant au chocolat blanc

Pour 2 personnes

- 200g de chocolat blanc
- 25g de chocolat au lait
- 1 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème liquide très froide
- 4 feuilles de gélatine

1- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
2- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier, et maintenir au chaud sur la position 1.
3- Dans une terrine, mélanger le chocolat fondu à la gélatine préalablement égouttée et essorée.
4- Ajouter les jaunes d'oeufs un par un et ensuite la noix de coco.
5- Fouetter la crème en chantilly, puis l'incorporer délicatement au chocolat blanc fondu et refroidi.
6- Tapisser « un moule à manqué » de film étirable.
7- Y verser la crème et mettre au réfrigérateur minimum 4 heures.
8- Démouler au dernier moment.

Avant de servir, saupoudrer de copeaux réalisés avec le chocolat blanc et le chocolat au lait restant.

Profiteroles au chocolat

Pour 4 personnes

- pâte à choux
- 125 g de chocolat noir
- 40 g de beurre
- 1 cuillère de crème fraîche
- glace à la vanille ou crème pâtissière

1- Faire cuire les choux.
2- Faire fondre le chocolat noir (préparé en copeaux) avec le beurre. Remuer jusqu'à ce que le chocolat se présente en pâte lisse.
3- Incorporer la crème fraîche et bien mélanger, le mélange doit être fluide.
4- Fendre les choux et les fourrer d'une boule de glace à la vanille ou de crème pâtissière.
5- Disposer les choux sur un plat de service montés en pyramide.
6- Napper avec la sauce chocolat et servir immédiatement.

Tartelettes au chocolat

Pour 35 tartelettes de 7 à 8 cm de Ø

- 20 fonds de tarte en pâte sucrée
- 225 g de chocolat noir
- 250 ml de crème épaisse
- 4 jaunes d'œufs

1- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
2- Dans une casserole faire chauffer la crème.
3- Verser dans une terrine la crème chaude, le chocolat fondu et ajouter les jaunes d'œufs un à un, tout en mélangeant activement.
4- Verser le mélange dans les fonds de tarte précuits.
5- Servir tiède ou froid.



Lingots au caramel et au chocolat

Biscuit :

- 125g de beurre
- 50g de sucre en poudre
- 175g de farine

Caramel :

- 125g de beurre
- 50g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable (facultatif)
- 15cl de lait concentré

Pour napper :

- 125g de chocolat noir
- 15g de beurre

Préparation :

1- Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
2- Ajouter la farine et bien mélanger. Pétrir.
3- Prendre un moule carré de 20cm de côté, le beurré et le garnir de la pâte, la piquer avec une fourchette et faire cuire 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180°c.
4- Laisser refroidir dans le moule.
5- Mettre les ingrédients pour le caramel dans une casserole, et laisser dissoudre à feu doux. Porter à ébullition et laisser cuire 5 à 7 minutes, tout en remuant.
6- Laisser refroidir un peu, puis recouvrir le biscuit et laisser prendre.
7- Faire fondre le chocolat et le beurre dans le Maître chocolatier. Mélanger et étaler sur la garniture quand elle est bien prise.
8- Laisser prendre au réfrigérateur, puis découper le gâteau en rectangle.

F- FONDUE

Fondue au chocolat

- 150 g de chocolat noir
- 50 g de beurre ou de crème fraîche
- fruits de votre choix coupés en morceaux de 2 cm environ (fraises, bananes, kiwis, pommes, raisins, pêches fraîches ou en conserve, etc)

1- Faire fondre le chocolat et le beurre dans le Maître Chocolatier en position 2.
2- Bien mélanger pour une belle pâte.
3- La préparation est prête, maintenir au chaud sur la position 1.
4- Répartir les fruits dans un plat de présentation.
5- Piquer un morceau de fruits à l'aide d'une baguette en bois.
6- Tremper le morceau de fruits dans la préparation et déguster.

G- LES CHOCOLATS

Ganache au chocolat

La ganache est un mélange de chocolat et de crème bouillie, auquel on peut rajouter du beurre, un arôme, une liqueur, des fruits frais ou secs.
Cette préparation permet de réaliser une grande variété de chocolats fourrés délicieux tout en demeurant très simple à réaliser.

Recette de base pour environ 30 chocolats fourrés

- 150 g de chocolat mi-amer
- 80 ml de crème à 35% MG (matière grasse)
- 15 g de beurre ramolli
- Arômes (tels que thé, gingembre ou noix de coco que vous aurez fait infuser quelques minutes dans la crème) ou remplacer une partie de la crème par du jus d'orange, du miel, et pourquoi pas des fruits frais tels que des framboises, fraises, cerises, etc.
- 200g Chocolat noir
- ½ cuillère de beurre de cacao ou de beurre de coco.

1- Faire fondre les 150 g de chocolat mi-amer dans le Maître Chocolatier.
2- Dans une casserole à fond épais, amener la crème à ébullition.
3- Verser le chocolat fondu sur la crème et laisser tiédir.
4- Incorporer le beurre ramolli et bien mélanger.
5- Ajouter l'arôme et bien mélanger. Verser la préparation dans le moule de votre choix et laisser refroidir.
6- Faire fondre le chocolat noir pour l'enrobage dans le Maître Chocolatier.

Il est possible de rendre le chocolat plus brillant en y ajoutant ½ cuillère de beurre de cacao ou de beurre de coco.

7- Plonger en petites quantités les ganaches dans le chocolat, puis les sortir à l'aide de la fourchette à spirale pour enrobage. Les laisser refroidir à nouveau hors réfrigérateur.
8- Pour un meilleur croustillant de l'enrobage, il est recommandé de procéder une nouvelle fois à cette opération.

Variantes :
Remplacer une partie ou la totalité du chocolat noir par du chocolat au lait ou blanc, pour faire des ganaches qui se marient au mieux avec les arômes utilisés.
Sur l'enrobage encore tiède, parsemer le chocolat d'éclat de noisettes, d'amandes, de vermicelles au chocolat, etc.

Rochers au chocolat et aux amandes

- 250 g de chocolat noir ou au lait
- 250 g d'amandes concassées grillées

1- Faire fondre le chocolat dans le Maître Chocolatier.
2- Dans une terrine, mélanger les amandes au chocolat.
3- Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à durcir légèrement
4- Confectionner des boules en forme de rochers et laisser refroidir sur la grille.

Variante: Il est tout à fait possible de modifier l'apparence de ces rochers en les trempant une fois sec dans un chocolat noir tiède, poser ces rochers sur la grille de séchage et parsemer d'amandes grillées et concassées.

Rocher aux chocolat et riz soufflé

Suivre la recette précédente en remplaçant les amandes par du riz soufflé.
Les enfants adorent !

Orangettes au chocolat noir

Compter 5 jours de préparation !

- 3 belles oranges non traitées
- 350 g de sucre
- 250 g de chocolat noir pâtissier
- 1 c. à soupe de grand Marnier (facultatif)

1- Eplucher délicatement les oranges en prenant soin de préserver les écorces.
2- Gratter l'intérieur pour enlever la peau blanche le plus possible.
3- Détailler les écorces en bâtonnets. (entre 3 et 5 mm d'épaisseur)
4- Faire blanchir les écorces 5 mm (en plusieurs fois si la quantité de bâtonnets est trop importante) dans de l'eau bouillante.
5- Egoutter soigneusement.
6- Dans une casserole, faire un sirop épais avec 350 g de sucre et environ 400 ml d'eau.
7- Faire bouillir le sirop et ajouter les écorces.
8- Laisser cuire à petits bouillons 20mm à feu doux (attention : surveiller la cuisson, le sirop ne doit pas caraméliser), puis laisser refroidir au minimum une nuit dans ce sirop.
9- Le lendemain, porter le contenu de la casserole à ébullition, et laisser mijoter à feu doux 15 mn.
10- Laisser refroidir jusqu'au lendemain.
11- Le lendemain, ajouter éventuellement le Grand Marnier, et refaire cuire une dernière fois 15 mn à feu doux.
12- C'est à cette étape qu'il faut faire le plus attention à ne pas caraméliser. Au besoin, ajouter un tout petit peu d'eau si le sirop cristallise.
13- Laisser reposer au réfrigérateur au moins 12 heures.
14- Sortir les écorces, les placées une à une sur une grille dans un endroit frais, pour les faire sécher pendant 48h.

